Manual de Instrucciones
Listado de Servicio Técnico Autorizado
y Certificado de garantía

Active su Garantía Original

Ingrese en ***www.garantiaoficialatma.com.ar***
y participe del sorteo de importantes premios
Términos y Condiciones a su disposición en la página web mencionada.

Horno de Pan
HP4042E

230V ~ 50Hz 600W

ROGAMOS LEER CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR LA UNIDAD.

CONTENIDO

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES . . . . . .Pág. 4

INTRODUCCIÓN . . . . . .Pág. 5

COMPONENTES . . . . . .Pág. 6

PANEL DE CONTROLES - TECLAS, DISPLAY Y FUNCIONES . . . . . .Pág. 7

DESCRIPCION DE LOS PROGRAMAS . . . . . .Pág. 8

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN . . . . . .Pág. 10

SOBRE ESTE HORNO DE PAN . . . . . .Pág. 10

SOBRE LAS RECETAS . . . . . .Pág. 10

COMO TRABAJAR CON SU HORNO DE PAN . . . . . .Pág. 11

USO DEL TEMPORIZADOR . . . . . .Pág. 13

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA . . . . . .Pág. 14

TIEMPOS DE PROCESO DE COCCIÓN . . . . . .Pág. 15

CONOZCA SUS INGREDIENTES . . . . . .Pág. 16

¿NECESITA AYUDA? . . . . . .Pág. 22

BUSCA DE AVERIAS / FALLOS . . . . . .Pág. 25

LISTADO DE SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS PARA LA REPUBLICA ARGENTINA . . . . . .Pág. 28

CERTIFICADO DE GARANTIA . . . . . .Pág. 30

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Antes de poner en marcha un aparato eléctrico observe detenidamente las normas básicas de seguridad.
En primer lugar mencionamos el peligro de daño personal y en segundo, el peligro de causar daños o de dañar el aparato. Estos peligros están señalados en el texto a través de las indicaciones:
ADVERTENCIA: Peligro de daño personal.
IMPORTANTE: Daño del aparato.
En este manual, además de estas indicaciones, le damos también instrucciones de seguridad importantes.

LUGAR DE COLOCACIÓN
- Coloque siempre el aparato lejos del borde de la superficie de trabajo.
- Cuando se sirva del aparato, coloque éste en una superficie llana y lisa.
- El aparato no se puede utilizar al aire libre.

CABLE DE CONEXIÓN A LA RED
- El cable de conexión a la red debe extenderse desde el tomacorriente hasta el aparato, sin quedar demasiado tensado.
- No deje colgando nunca el cable por el borde de la placa de trabajo, para que esté fuera del alcance de los niños.
- No deje el cable suelto en una habitación, por ej., entre un tomacorriente instalado bajo y una mesa.
- No deje pasar el cable sobre una cocina, un tostador, o cualquier superficie caliente que pudiera dañarlo.

SU SEGURIDAD
- **ADVERTENCIA:** No toque nunca las partes calientes. Use siempre un paño o un guante de cocina para sacar el molde caliente del aparato. Utilice siempre el gancho para extraer el amasador cuando éste quede dentro del pan. Las aperturas de ventilación de ningún modo podrán estar tapadas.
- **ADVERTENCIA:** Evite el contacto con las piezas móviles mientras el aparato está funcionando.
- Para protegerse de descargas eléctricas, no ponga el aparato nunca en agua u otros líquidos.
- Al mover el aparato con el contenido caliente dentro y al tener que colocarlo en otro lugar, tenga el máximo cuidado.
- No utilice el horno de pan para guardar cosas ni introduzca objetos en él porque puede causar un incendio. También hay riesgo de descargas eléctricas.
- Nunca toque en el aparato con las manos mojadas o húmedas.

NIÑOS
No permita nunca que los niños trabajen con este aparato, pues pueden herirse fácilmente en la cocina, especialmente cuando están sin vigilancia y cuando hay aparatos en marcha o se está cocinando.

Explique a sus niños los peligros que encierra una cocina, adviértalos de peligros como por ej., tocar con la mano en superficies calientes que ellos no pueden aún ver exactamente o donde no llegan.
Este aparato no está destinado a aquellas personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén de alguna manera reducidas o no cuenten con la suficiente experiencia o con el conocimiento necesario del producto, a menos que estén supervisadas por una persona competente durante la utilización del mismo.
Deberán supervisarse los niños para asegurarse de que no jueguen con este aparato.

OTRAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

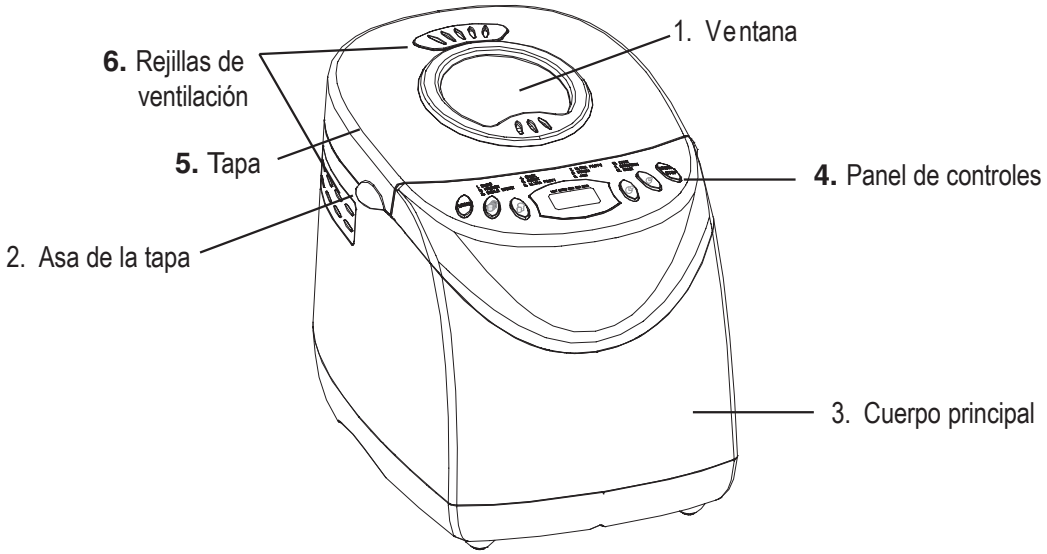
• Si el cable de alimentación se dañara no intente repararlo usted mismo, debe ser reemplazado por el fabricante, el Servicio Técnico Autorizado o personal idóneo para evitar cualquier riesgo.
• La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante puede dañar el horno de pan.
• No ponga el aparato directamente encima o al lado de una cocina a gas o de una cocina eléctrica, de quemadores o de otras fuentes de calor.
• No ponga ni el molde ni objetos sobre el aparato para evitar que su horno de pan se dañe.
• No limpie el aparato con esponjas aceradas o virulanas. No lave el molde, el amasador, la copa graduada ni la cuchara de medición en el lavaplatos.
• Proteja el aparato y el cable de fuentes de calor, de los rayos solares directos, de la humedad, de bordes cortantes o de cosas semejantes.
• Cuando vaya a encender la máquina, el molde ya tiene que estar introducido en el aparato.
• Saque siempre el enchufe del tomacorriente, cuando no esté utilizando el aparato, cuando se monten accesorios, cuando limpia el aparato o siempre que ocurra una falla. Desenchufe, tirando siempre por la ficha y no por el cable.

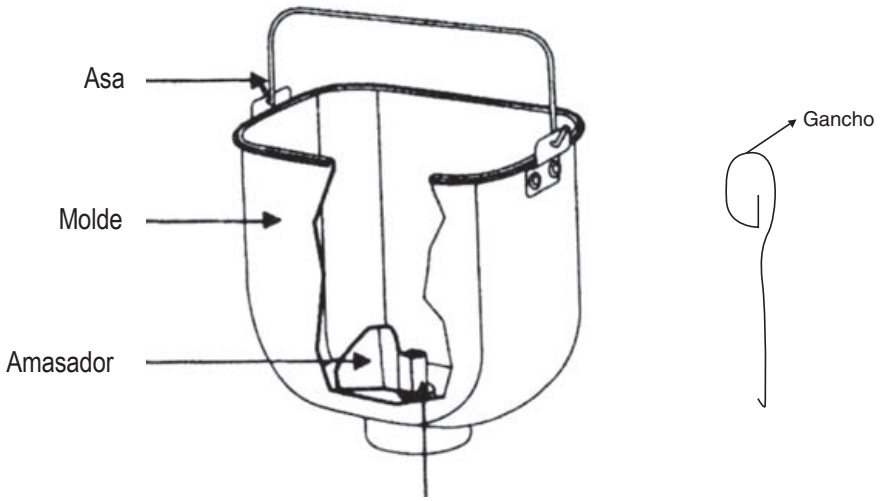
INTRODUCCIÓN

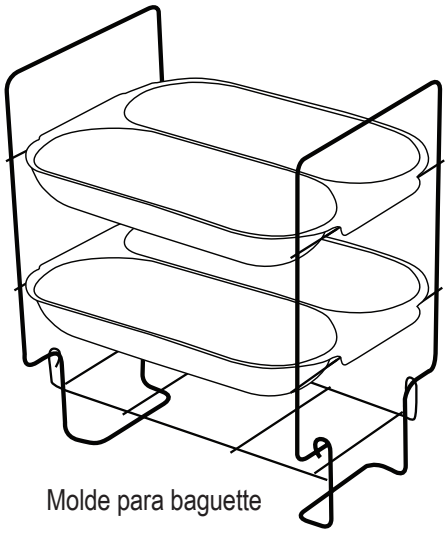
El olor a pan acabado de hacer en casa es un olor maravilloso. Pan fresco acabado de salir del horno con la manteca derritiéndose, es una sensación para el paladar inolvidable. El horno de pan ATMA puede ayudarle a vivir esa sensación todos los días.
El tiempo que el panadero invertirá en hacer pan es muy corto, porque el horno de pan ATMA es un aparato con una técnica muy desarrollada comandado por microprocesador y es quien le hace el trabajo.
Simplemente uno-dos-tres:
1. Echar los ingredientes.
2. Seleccionar el programa en el listado de menús y oprimir la tecla de inicio.
3. Esperar a que esté hecho el pan.

Pero cocinar pan, no es todo lo que este aparato hace. Además de poder hacer todas las especialidades de pan, incluso pan integral, usted también podrá preparar diferentes tipos de masa para panecillos, pizzas y tortas, así como hacer mermelada. Todo de una manera fácil y con el sabor exclusivo de hecho en casa, pues así es!

COMPONENTES

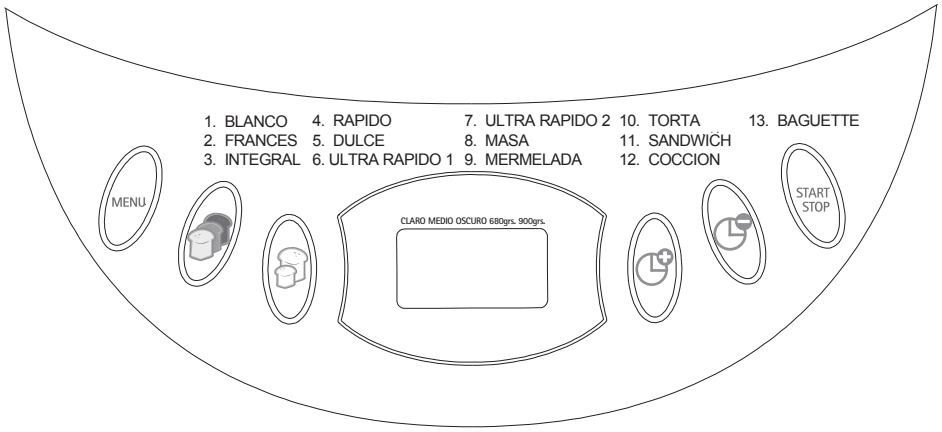






PANEL DE CONTROLES - TECLAS, DISPLAY Y FUNCIONES

DISPLAY DIGITAL
Indica el grado de tostado seleccionado.
Indica el peso seleccionado.
Indica el número del programa.
Indica el tiempo restante hasta terminar la cocción (por 3:20 se entiende, por ej., aún 3 horas y 20 minutos; 0:20 significa, todavía 20 minutos).



(TECLAS DE SELECCIÓN DEL TIEMPO)

Oprimir para programar el inicio del programa de cocción de pan (todos los programas exceptuando el de cocción rápida).

(TECLA DE GRADO DE TOSTADO)

Para seleccionar el grado de tostado de la corteza … claro, medio u oscuro (sólo en determinados programas).

START STOP (INICIO / FIN)

Oprima esta tecla para iniciar el programa.
Suena un pitido, se enciende el símbolo (:) y el programa se inicia.
Oprima esta tecla y manténgala apretada por 2 segundos para detener el programa.
Como confirmación suena un pitido.

MENU (TECLA MENÚ)

Para seleccionar entre 1 y 13 el programa de cocción de una lista.

(TECLA TAMAÑO DEL PAN)

Al encender el aparato, éste ya se encuentra preprogramado con el tamaño del pan y la corteza. Para seleccionar el tamaño entre 680g y 900g oprima la tecla una vez. En el display podrá visualizar el tamaño seleccionado.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROGRAMAS

1. Pan normal y pan blanco (3:00 y 2:53)
Este programa se utiliza para pan blanco y pan normal. También adecuado para pan con hierbas y pan con pasas.

2. Pan francés (3:50 y 3:40)
Este programa se utiliza para cocinar pan de poco peso, como el pan francés, con una corteza bien tostada y muy porosa.

3. Integral (3:40 y 3:32)
Este programa se utiliza para cocinar pan con un gran porcentaje de harinas pesadas. Esta regulación tiene una fase de subida más larga para que el cereal pueda absorber el agua e hincharse. No aconsejamos emplear la selección del tiempo porque los resultados obtenidos serían insuficientes.

4. Rápido (1:40)
Este programa se utiliza para cocinar pan blanco en poco tiempo. El pan cocido de esta manera generalmente no sube mucho y resulta poco poroso.

5. Dulce (2:55 y 2:50)
Este programa se utiliza para cocinar panes dulces. Su corteza resulta mejor tostada que con la regulación normal. La corteza bien tostada es el resultado de que el azúcar se "quema".

6. Ultrarápido -1 (0:58)
Esta regulación permite amasar los ingredientes, subir la masa y cocinar un pan de 680g en poco tiempo.

7. Ultrarápido -2 (0:58)
Esta regulación permite amasar los ingredientes, subir la masa y cocinar un pan de 900g en poco tiempo.

8. Masa (1:30)
Con esta regulación solo se hace masa, no se cocina pan. Se puede utilizar para preparar masas para pizzas o baguettes. Esta regulación permite hacer cualquier tipo de masa. El peso total de los ingredientes no deberá exceder 1Kg.

9. Mermelada (1:20)
Utilice esta regulación para hacer mermeladas a partir de frutas frescas o de naranjas. Nunca use cantidades superiores a las que se indican en las recetas. El contenido no podrá subir más que el borde del molde en la cámara de cocción. Si esto ocurre, apague inmediatamente el aparato. Después saque el molde con mucho cuidado, déjelo enfriar y límpielo muy bien.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROGRAMAS

10. Tortas (2:50)
Con esta regulación se preparan todos los ingredientes juntos y después se cocinan en el tiempo seleccionado. Al hacerse una torta, antes de introducir la masa en el molde del aparato es necesario mezclar dos grupos de ingredientes en recipientes separados (vea las recetas de cocina).

11. Sándwich (3:00 y 2:55)
Este programa se utiliza para cocinar pan muy poroso pero con una corteza blanda y gruesa.

12. Cocción (1:00)
Esta regulación se puede utilizar como complemento de alguna de las funciones antes programadas, adicionando tiempo de cocción extra a la receta que se está elaborando. Para aumentar el tiempo de cocción se debe seleccionar esta regulación luego de finalizada alguna función antes programada. Este programa se puede utilizar, por ejemplo para cocinar tortas.
Este programa es muy útil para "gelificar" mermelada.

Usted puede configurar el tiempo de cocción entre 1 y 60 minutos, con saltos de a un minuto.
Esta regulación puede ser desconectada manualmente, oprimiendo la tecla de Stop. Aconsejamos cada 10 minutos, mirar por la ventana del aparato y observar el aspecto del pan o de la mermelada.

13. Baguette (1:00 - 1:40)
Con la ayuda de el accesorio para baguette usted puede obtener de a cuatro baguettes por cocción.
Previamente habiendo preparado la masa con la regulación 8 (Masa), usted podrá completar los moldes y elegir entre 20 a 60 minutos de cocción con saltos de a un minuto.

Aconsejamos en los primeros usos, mirar cada 5 minutos por la ventana del aparato y observar el aspecto del pan hasta que llegue al punto justo de su agrado. Para futuros usos usted podrá elegir el tiempo según su gusto.

Este programa puede ser desconectado manualmente, oprimiendo la tecla de Stop.

SOBRE ESTE HORNO DE PAN

• Hay dos tipos de regulación, uno para cocinar un pan pequeño de 680g y otro para cocinar un pan de 900g (pesos aproximados - dependiente de la receta).
• Un pitido de alarma indica que ya se pueden añadir otros componentes de la receta - cuando haya que añadir otros componentes - sin que el amasador los corte.
• Los dos tamaños de pan son cocinados con la regulación de 900g.
• El aparato dispone de una regulación del grado de tostado con la cual también se puede cocinar pan con una corteza especial (sólo con determinados programas).

SOBRE LAS RECETAS

Las recetas presentadas en el recetario fueron ensayadas con todo el cuidado a modo de garantizar los mejores resultados. Estas recetas fueron creadas por ecónomas especialmente para este aparato. Por esta razón puede ocurrir que, trabajando con otros aparatos semejantes, los resultados no sean aceptables.
• Eche siempre los ingredientes según el orden indicado en el recetario.
• Dependiendo de la harina que utilice puede que necesite corregir durante el primer amasado las proporciones de agua o harina.
• Si la masa se pega mucho a las paredes del molde, se puede espolvorear con harina hasta que no se pegue mas, pero siempre manteniendo una consistencia blanda.
• **Lea las recomendaciones del recetario antes de comenzar a utilizar su horno de pan.**
• **Recomendamos leer "Conozca sus ingredientes" y los consejos que allí encontrará.**

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Antes de utilizar el aparato por primera vez, tómese algunos minutos para leer este manual y buscar un lugar donde lo tendrá a mano. Observe especialmente las instrucciones de seguridad.
1. Saque el aparato con cuidado de su embalaje y separe todos los materiales de embalaje.
2. Elimine todo el polvo que se pudiera haber acumulado durante el embalaje.
3. Limpie o lave el molde, el amasador y el aparato por fuera, utilizando de un paño limpio y húmedo. El molde tiene una capa antiadherente. Cuando limpie el aparato o sus accesorios, nunca utilice una esponja acerada o detergente agresivos.
4. Antes de utilizar el aparato por primera vez, engrase el molde con aceite, manteca o margarina y deje cocinar durante todo el ciclo con el molde vacío (debe seleccionar el programa “Cocción extra”).
5. Vuelva a limpiar.
6. Encaje el amasador sobre el eje motriz en el molde.
Durante la fabricación del aparato fue necesario engrasar algunas piezas.
Esto puede originar que salga un poco de humo del aparato, lo que es normal.

COMO TRABAJAR CON SU HORNO DE PAN

1. Sacar el molde
Abra la tapa y saque el molde, elevando el asa y girándo ésta en sentido contrario de las agujas del reloj y extrayendo el molde. Coloque éste en la superficie de trabajo. Es importante que el molde sea llenado con los ingredientes fuera del aparato, de modo que un derramamiento accidental no se produzca sobre los elementos térmicos.

2. Colocar y fijar el amasador
Fije bien el amasador encajándolo adecuadamente en el eje motriz.

3. Medir los ingredientes
Mida los ingredientes necesarios e introdúzcalos en el molde por el orden indicado. (Vea el punto "Medición de los ingredientes".)
• Si añade levadura, no deje que la levadura entre en contacto con agua o con otros líquidos porque empezaría a fermentar inmediatamente.
• Use agua tibia a una temperatura entre 21 y 28°C.

4. Volver a introducir el molde
Introduzca el molde otra vez en el horno de pan, girándolo en sentido de las agujas del reloj, hasta que encaje. Después cierre la tapa.

5. Conecte el aparato
Introduzca el enchufe en el tomacorriente. La cocción de pan normal y el tiempo normal de cocción ya se encuentran automáticamente programados en el horno de pan.
• Cada vez que usted oprima una tecla, sonará un pitido de alarma como confirmación.

6. Seleccionar el programa
Seleccione el programa dentro de la lista de regulaciones, oprimiendo la tecla Menú.

7. Seleccionar el peso
Oprima la tecla Tamaño del pan para seleccionar pequeño o grande.

8. Tostado
Seleccione el tipo de tostado, oprimiendo la tecla GRADO DE TOSTADO.
Cuando encienda el horno de pan, el aparato ya está programado para crostoso.

9. Regular la selección del tiempo
Si desea que su pan esté terminado más tarde a una hora diferente, entonces podrá programar la hora utilizando las teclas de selección del tiempo.

10. Iniciar
Oprima la tecla Start/stop para la puesta en marcha del horno de pan. La indicación del tiempo de espera se reduce en intervalos de 1 minuto.

11. Trabaja automáticamente
El horno de pan ejecuta automáticamente las fases de trabajo programadas individualmente, como se indica en el punto "Tiempos del proceso de cocción". Cuando se selecciona un programa con una segunda fase de amasado, suena un pitido de alarma que advierte que ahora se pueden añadir las frutas y/o las nueces.
• Durante esta fase de cocción es posible que salga vapor, lo que es normal.

12. Terminar
El programa termina cuando suena un pitido de alarma y se visualiza 0:00 en el display. El pan estará cocido.

13. Conservar caliente
La función de conservar caliente, está automáticamente activa en casi todos los tipos de regulación, es utilizada para mantener el aire caliente circulando durante 60 minutos. Se obtienen mejores resultados cuando se saca el molde y el pan en este intervalo de tiempo o después de terminar el programa. Diez pitidos de alarma advierten que ha terminado el tiempo de conservar caliente.

14. Sacar el molde

En caso de que quiera retirar el pan, y la función mantener caliente sigue activa, oprima

ADVERTENCIA: Para sacar el producto cocido del molde, utilice siempre un guante de cocina (cuidado el equipo está muy caliente).

15. Sacar el pan
Deje enfriar el pan 15 minutos en el molde, luego gire el molde y haga salir el pan del molde hacia una rejilla, para que se pueda enfriar mejor. Llene inmediatamente el molde con agua caliente para evitar que el amasador se pegue al eje motriz. Puede ocurrir que el amasador quede metido en el pan. Utilice el gancho para extraerlo. El pan estará caliente; nunca utilice las manos para extraer el amasador.

16. Después de terminar el trabajo con el aparato, saque siempre el enchufe del tomacorriente.
• No abra la tapa mientras el horno de pan esté funcionando. Si lo hiciera, eso afectaría a la calidad del pan, en especial el pan no subiría adecuadamente. Sólo abra la tapa, si esto está indicado en la receta por ej., para añadir más ingredientes.

Temperatura ambiente
El horno de pan funciona correctamente a temperaturas diferentes. Sin embargo, si una habitación se encuentra muy caliente o muy fría, esto podrá influir en el tamaño final del pan. La temperatura ambiente recomendable puede variar entre 15º C y 34º C.

USO DEL TEMPORIZADOR

Accione el temporizador, si desea el pan cocido más tarde o al día siguiente.
Puede seleccionar el tiempo máximo de 13 horas. Compruebe en el punto "Tiempos del proceso de cocción", si esta función está disponible. No utilice esta función en recetas con ingredientes que se echen fácilmente a perder, como por ej., huevos, leche fresca, crema amarga o queso.

1. Piense bien cuando desea tener el pan terminado y calcule la diferencia de horas entre el momento actual y el momento en que desea disfrutar de su pan. Si necesita del pan terminado a las 8.00 horas de la mañana, y ahora son las 19.30 horas del día anterior, entonces la diferencia de horas es de 12-1/2 horas.

2. Ajuste la hora con las teclas " " y " ". Cada vez que oprime estas teclas, el tiempo se reduce o aumenta 10 minutos. Después de oprimir la tecla Inicio se visualiza el símbolo (:).

• Si se ha equivocado al seleccionar el tiempo, oprima la tecla Stop durante 2 segundos y luego repita los pasos 1 y 2. El temporizador regresará al tiempo del programa.

3. El tiempo máximo total de selección es de 13 horas. Es decir, tras 13 horas el pan tiene que estar terminado para sacarse del aparato.

4. Conozca bien el funcionamiento del horno y de las harinas que emplee antes de utilizar la función temporizador. Puede tener resultados no esperados.

PITIDO DE ALARMA

El pitido de alarma suena:
• Cuando se ha oprimido una tecla.
• Durante la segunda fase de amasado en ciertos programas para indicar que en ese momento se pueden añadir los cereales, las frutas, las nueces u otros ingredientes.
• Cuando ha terminado el programa.
• Cuando ha terminado la fase de conservar caliente.

INTERRUPCIÓN DE LA CORRIENTE (MEMORIA).

Si el suministro eléctrico es interrumpido durante el programa este será restablecido automáticamente si regresa el suministro eléctrico dentro de los 5 minutos sin tener que presionar el botón START/STOP.

Si la interrupción es mayor a 5 minutos y la pantalla regresa al inicio, entonces deberá desechar todos los ingredientes

CORTAR Y CONSERVAR EL PAN

Se logran los mejores resultados, cuando antes de cortar el pan, este se ha enfriado en una rejilla durante 15-30 minutos.
Sírvase de un cuchillo eléctrico o de un cuchillo de sierra muy cortante, pues así las lonjas de pan presentarán un aspecto uniforme.
El pan no cortado podrá ser guardado hasta tres días en una bolsa de plástico bien cerrada. Si el tiempo es caluroso y húmedo, ponga el pan por la noche en la heladera.
Para guardar su pan durante bastante tiempo (hasta un mes), podrá dejarlo en el freezer dentro de un recipiente bien cerrado.
Si ha guardado el pan en la heladera, no se olvide de sacarlo a tiempo para que, al servirlo, ya se encuentre a la temperatura ambiente.
Como al pan hecho en casa no se añaden conservantes, generalmente el pan casero se seca y envejece más rápidamente que el pan de las panaderías.
El pan ya medio endurecidos que ha sobrado podrá cortarse en cubitos de 1,3 cm ó de 2,5 cm y utilizarse para otras recetas, p. ej., para hacer tostones, budín de pan o rellenos.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. CUIDADO: Para evitar descargas eléctricas, desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
2. Deje enfriar el aparato.
• IMPORTANTE: No sumerja la caja exterior o la tapa en agua o en otro líquido ni los salpique, porque eso estropearía el aparato y/o podría causar un choque eléctrico.
3. Por fuera: Limpie la tapa y la caja exterior del aparato con un paño húmedo o con una esponja húmeda.
4. Por dentro: Limpie el interior del aparato con un paño húmedo o una esponja húmeda.
5. Molde: Limpie el molde con agua caliente. No es necesario usar jabón o detergente. Tenga cuidado de no deteriorar la capa antiadherente del molde. Seque el molde muy bien antes de introducirlo en el aparato.
• No lave el molde, la copa de medición, la cuchara de medición ni el amasador en el lavaplatos.
• No deje el molde mucho tiempo en agua para remojar eventualmente cortezas pegadas, porque eso podría influenciar negativamente en la capacidad funcional del eje motriz.
• Si el amasador no se separa fácilmente del molde, eche agua caliente por arriba y deje remojar los residuos durante 30 minutos. De este modo ya conseguirá sacar el amasador con más facilidad.
• Antes de guardar el aparato, déjelo enfriar completamente.

Nunca limpie con los productos siguientes:
• diluyente
• bencina
• estopa de acero para ollas
• polvo para pulir
• paño con un producto químico

Cuidados especiales con la capa antiadherente
Es muy importante que la capa antiadherente no se dañe. Por eso nunca use objetos de metal, p. ej., espátulas, cuchillos o tenedores para limpiar.
Como resultado del uso, esta capa puede cambiar su color debido a la humedad y al vapor, pero esto no influye en la capacidad del aparato o en la calidad de su pan.
El agujero en el centro del amasador también tiene que estar limpio. Ponga una gota de aceite de cocina en el agujero y vuelva a encajar el amasador en el husillo en el molde. Esto evitará que el amasador pueda quedar pegado.
• Limpie de polvo las aperturas de ventilación.

Conservación del aparato
Antes de guardar el aparato, compruebe que todas las piezas se encuentran secas y sin humedad, incluida la ventana. Cierre la tapa y no la use para depositar cosas.

TIEMPOS DEL PROCESO DE COCCIÓN

SECUENCIA DE FASES DE PREPARACIÓN Y DE TIEMPOS

Programa Nº Tipo de pan y tamaño	Amasar 1	Fermentar 1	Amasar 2(°)	Fermentar 2	Fermentar 3	Cocción	Tiempo Total	Mantener caliente	Temporizador
Tiempo en minutos							Horas:Minutos		
1. Regulación normal	9	20	14·	25	45	60	2:53	60	13:00
Normal, crostoso	10	20	15·	25	45	65	3:00	60	13:00
2. Francés	16	40	19·	30	50	65	3:40	60	13:00
Francés, crostoso	18	40	22·	30	50	70	3:50	60	13:00
3. Integral	9	25	18·	35	70	55	3:32	60	13:00
Integral, crostoso	10	25	20·	35	70	60	3:40	60	13:00
4. Rápido	7	5	8			80	1:40	60	13:00
5. Dulce	10	5	20·	30	55	50	2:50	60	13:00
Dulce, crostoso	10	5	20·	30	50	60	2:55	60	13:00
6. Ultrarápido-1	12				11	35	0:58		00:00
7. Ultrarápido-2	9				9	40	0:58		00:00
8. Masa	20			30	40		1:30		13:00
9. Mermelada		15	45			20	1:20	20	00:00
10. Tortas	10	5	20	30	35	70	2:50	60	13:00
11. Sándwich	15	40	5·	25	40	50	2:55	60	13:00
Sándwich, crostoso	15	40	5·	25	40	55	3:00	60	13:00
12. Cocción						60	1:00	60	00:00
13. Baguette		20		20		20-60	1:00/1:40	60	00:00
	(1*)	(2*)	(3*)	(4*)	(5*)	(6*)			

*(°) Diez pitidos de alarma indican que se pueden añadir los ingredientes.**

(1) El motor se conecta y desconecta cíclicamente, hasta quedar funcionando.

(2) El elemento térmico puede conectarse y desconectarse cíclicamente, hasta lograr la temperatura de 25° C.

(3) El motor se conecta y desconecta cíclicamente, hasta quedar funcionando; el elemento térmico también puede conectarse y desconectarse cíclicamente, hasta lograr la temperatura de 30° C.

(4) El elemento térmico puede conectarse y desconectarse cíclicamente, hasta lograr la temperatura de 32° C. Después se desconecta.

(5) El elemento térmico puede conectarse y desconectarse cíclicamente, hasta lograr la temperatura de 38° C.

(6) El elemento térmico puede conectarse y desconectarse cíclicamente, hasta lograr la temperatura de 121° C.

El tiempo puede ser seleccionado en todos los programas. El tiempo máximo que es posible seleccionar es de 13 horas.

• Estos pitidos de alarma indican que se pueden añadir los ingredientes, sin que el amasador los corte.

• El elemento térmico sólo se conecta, cuando la temperatura ambiente es inferior a la temperatura indicada (esto depende de cada programa)

CONOZCA SUS INGREDIENTES

ENTENDER DE COCCIÓN

Se oye a menudo que cocinar es un arte que depende de la creatividad del jefe de la cocina, mientras que hacer pan es una ciencia. Esto significa que el procedimiento de mezclar la harina, el agua y una levadura conduce a una reacción de la que resulta el pan. Lo que Usted no puede olvidar es que los ingredientes al combinarse entre sí, dan un resultado específico. Lea las informaciones abajo con mucha atención para aprender a entender mejor el papel de cada ingrediente en la fabricación de su pan.

Indicación importante sobre las harinas

A pesar de que a primera vista las harinas se parecen mucho, pueden ser muy diferentes debido a las características del cultivo, de la molienda, del almacenaje característico, etc. Quizá usted tenga que cocinar pan con harinas de marcas diferentes, hasta encontrar la harina perfecta para su pan. Un punto importante también es el almacenaje, pues todas la harinas deberían ser almacenadas cerradas herméticamente.

La harina Tipo 000 / harina normal

La Harina de Pan tiene un porcentaje alto de gluten y es tratada con productos que hacen que la masa se deje amasar mejor. El nombre de la harina de pan se debe al hecho de tener un porcentaje más alto de proteínas (gliadina y glutenina) que al mezclarse con el agua forman el gluten. La harina 000 o la harina de pan son las más recomendadas para trabajar con este aparato.

La harina Tipo 0000 / harina de pan

Esta harina tiene menor cantidad de cáscaras que la harina 000. Proveniente de trigos duros, muy empleada en la preparación de tortas/pasteles. Este tipo de harina es muy adecuado para las recetas del punto cocinar rápidamente tortas.

Harina integral de trigo/harina integral

La harina integral de trigo/harina integral es la molienda de los granos enteros de trigo que también contiene el salvado y el germen, siendo por eso más pesada y más rica en sustancias nutritivas que la harina blanca. Los panes hechos con esta harina son, en general, más pequeños y más pesados que los panes blancos.

Para superarse esto se mezcla la harina Tipo 0000 o harina de pan con la harina integral de trigo/harina integral, resultando un pan hecho con una estructura elástica.

Harina leudante

La harina leudante contiene de modo innecesario un fermento que va a influir en la preparación del pan o de las tortas. Su empleo no es recomendable.

Salvado

El salvado (no refinado) y los gérmenes son los componentes exteriores ásperos de los granos de trigo o de centeno los cuales quedan en la zaranda al tamizarse la harina normal.

Tanto el salvado como los gérmenes son añadidos muchas veces al pan en pequeñas cantidades con el fin de aumentarse el valor nutritivo, la energía y el sabor. También son usados para mejorar la calidad del pan.

La harina de avena

La harina de avena proviene de los copos de avena o la avena triturada gruesa.
La harina de avena, los copos de avena y la avena triturada gruesa son adicionadas con el fin de mejorarse el sabor y la calidad.

OTROS INGREDIENTES

La levadura

Esta levadura produce gas (dióxido de carbono) a través de un proceso de fermentación. Este gas es necesario para hacer subir la masa del pan. Para producir este gas la levadura necesita como sustancias nutritivas azúcar e hidratos de carbono de la harina. Como productos básicos se consiguen tres tipos diferentes de levaduras: levadura fresca, Levadura Seca y Levadura Alimenticia.

Levadura Fresca: conocida también como levadura prensada, se caracteriza por tener del 66 al 67% de humedad. Su uso es inmediato y directo en las masas y sirve para todo tipo de masa (salada y dulce). La duración de este tipo de levadura es de 4 semanas, bajo las condiciones ideales de conservación, en cámaras de frío o heladera entre un rango de temperatura de 2 y 7ºC.

Levadura Instantánea: esta levadura ha sido secada y tratada bajo condiciones especiales. Se caracteriza por tener una humedad del 4 al 6%. Después de ser abierto, el paquete debe utilizarse inmediatamente. Este producto es añadido directamente, sin prehidratación previa, junto con la harina.

Cuando trabaje con levadura, compruebe siempre si es fresca, controlando la fecha de vencimiento del producto. Respecto a los paquetes de levadura ya parcialmente consumidos, es importante consumirlos rápidamente, cerrarlos herméticamente y volver a guardarlos en la heladera cuanto antes. Si el pan o la masa no suben, muchas veces la causa es que una levadura es vieja o está en mal estado. Para comprobar si la levadura es vieja o está inactiva, haga la siguiente prueba:

1. Eche media copa de medición con agua tibia en un recipiente pequeño o en una taza.
2. Disuelva 1 cucharadita de azúcar en el agua y después eche en este líquido 2 cucharaditas de levadura.
3. Ponga el recipiente o la taza en un rincón no frío y espere 10 minutos sin mover más el recipiente.
4. Si la levadura es fresca, verá que se forman burbujas y reconocerá el aroma fuerte de la levadura. Si no ve burbujas ni huele nada, eche la mezcla a la basura. Repita el procedimiento con otro paquetito de levadura.

El azúcar

El azúcar es importante para el tostado y el sabor del pan. También es una sustancia nutritiva para la levadura porque participa de modo importante en el proceso de fermentación. Los edulcorantes artificiales no pueden usarse como sustitutos del azúcar porque la levadura no reacciona bien con esos productos.

La sal

La sal da sabor al pan y a las tortas y tiene un papel importante en el tostado de la corteza que se forma durante la cocción. La sal frena el crecimiento de la levadura por eso no deberá aumentar la cantidad de sal en las recetas. Por razones dietéticas podrá reducir el consumo de sal, pero cuando cocine con el aparato los resultados podrán ser poco agradables.

Los líquidos / la leche

Los líquidos como la leche, o la mezcla de leche en polvo con agua, están permitidos en la elaboración de pan. La leche da más sabor al pan. Le da una estructura y una calidad más fina y una corteza más tostada. En algunos líquidos se añade jugos (de naranja, de manzana, etc.) para mejorarse el sabor.

Aceite de girasol

En los panes con levadura, el aceite de girasol les da una calidad más blanda.
También se puede emplear manteca o margarina. No aconsejamos trabajar con manteca o margarina aún fría de la heladera. Espere que queden blandas para que se pueda trabajar mejor con los ingredientes.

Levadura química

La levadura química es un fermento muy utilizado en la preparación de las masas para tortas. Este tipo de levadura no necesita de reposo para subir la masa porque tiene lugar una reacción química al mezclarse con ingredientes líquidos.

Bicarbonato de soda

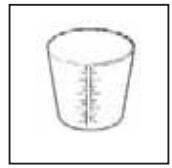
El bicarbonato de soda es otro fermento que no debe confundirse ni tampoco sustituye a la levadura química.
No necesita tiempo de reposo para subir la masa porque durante el proceso de cocción tiene lugar la reacción química.

MEDICIÓN DE LOS INGREDIENTES

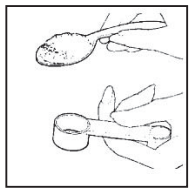
La clave y el paso más importante en la utilización de su horno de pan es sin duda la medición exacta y correcta de los ingredientes. Es muy importante medir cada ingrediente líquido o seco correctamente, de otro modo los resultados de la cocción serán insuficientes o inaceptables. Los ingredientes también tienen que ser añadidos por el orden indicado en la receta Los ingredientes líquidos y los secos se miden de un modo un poco diferente, como se indica abajo:

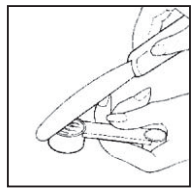
Medición de ingredientes líquidos

Utilice siempre la copa de medición suministrada. Cuando mida las cantidades, ponga la copa en una superficie horizontal y lisa al nivel de los ojos (y no desde un ángulo). El nivel de líquido tiene que coincidir con la línea de la marca de la cantidad. Medir "aproximadamente" no es suficiente, pues el resultado podrá ser la falta de equilibrio en la receta. El equilibrio de una receta es decisivo.



Medición de ingredientes secos
Los ingredientes secos (en especial las harinas) tienen que medirse siempre con la copa suministrada. La copa de medición se basa en la copa de medición estándar americana de 8 oz líq. (227 ml) – la copa de medición británica corresponde a 10 oz líq. (284 ml).Haga la medición del modo siguiente:
Introduzca primero los ingredientes con cuidado en la copa con la ayuda de una cuchara, y cuando la copa esté llena, aplane el contenido con un cuchillo. Si introduce directamente la copa de medición en los ingredientes, éstos se compactarán demasiado, con lo que al final habrá tomado más ingredientes de lo necesario. De la cantidad en exceso puede resultar un desequilibrio en la receta.
No tamice la harina, si no lo piden en la receta.





Para medir cantidades pequeñas de ingredientes secos o líquidos (es decir, levadura, azúcar, sal, leche en polvo, miel, melaza) **hay que utilizar la copa de medición.** La cuchara de medición tiene que estar llena y plana, y el ingrediente no puede estar apilado porque esta pequeña diferencia en la cantidad podrá influenciar negativamente y de modo decisivo en el equilibrio de la receta.
Su horno de pan produce panificados maravillosos, sin ningún problema. Este aparato sólo exige que Usted siga las instrucciones de las recetas con exactitud. Cuando se cocina, generalmente "un poquito de esto y de aquello" son permitidos, pero el horno de pan no lo permite. El uso de un horno de pan exige que Usted mida exactamente cada ingrediente para después lograr los mejores resultados.

TEMPERATURAS DE LOS INGREDIENTES
Todos los ingredientes, incluido el aparato y el molde, y en especial los líquidos (agua o leche) tendrán que estar a la temperatura ambiente de 21°C. Si los ingredientes se encuentran demasiado fríos, a temperaturas inferiores a 10°C, no podrán activar la levadura. Los líquidos muy calientes, a temperaturas superiores a 40°C, podrán matar los hongos de la levadura.

Haga Usted misma su pan
Con el horno de pan incluso el panadero o panadera sin la mínima experiencia podrán lograr muy buenos resultados al hacer un pan. No hay misterios ni trabajo pesado. En este aparato especial con un cerebro electrónico, los ingredientes son mezclados hasta obtenerse una masa que después es amasada y cocinada sin que Usted esté presente. El horno de pan también sólo puede hacer la masa y cuando está terminada, Usted la podrá formar, dejarla subir e introducirla en el horno de su cocina. Las recetas indicadas en el recetario son las más "adecuadas" para el horno de pan. Cada receta contiene los ingredientes

que van bien con cada tipo de pan. Estas recetas fueron probadas en nuestros aparatos.

Si Usted misma crea sus recetas de pan de levadura o si hace su torta preferida según una receta antigua, utilice las recetas del recetario como referencia para convertir las cantidades de su receta en las cantidades necesarias de su horno de pan.

PANES DE LEVADURA UNTADOS DE MODO ESPECIAL

Dé a su pan recién hecho una "nota especial" de profesionalidad. Seleccione una de las posibilidades de abajo para untar su pan y con este paso, mejorar su sabor.

Huevo

Mezclar bien 1 huevo grande y 1 cucharada de agua y untar generosamente.
Observación: Sólo untar las masas antes de la cocción.

Manteca derretida

Untar el pan acabado de hacer con manteca derretida para que el pan adquiera una corteza blanda y suave.

Leche

Para que el pan acabado de hacer quede con la corteza blanda y brillante, untarlo con leche o crema.

Glaseado de azúcar en polvo

Mezclar 1 copa de medición de azúcar en polvo tamizado con 1 o 2 cucharas grandes de leche hasta resultar un glaseado grueso. Con este glaseado salpicar los panes de pasas o los panes dulces.

Semillas de amapola / sésamo / comino / harina de avena

Disperse las semillas que le gustan y según la cantidad que desea sobre un pan recién cocinado y untado con huevo, manteca o leche.

OTROS CONSEJOS

• Introduzca todos los ingredientes de la receta en el molde de modo que la levadura no esté en contacto con ningún líquido.
• Después de preparada la masa en su aparato horno de pan y si desea que la masa suba fuera del aparato en otro lugar, regule éste para 30 minutos o espere hasta que la masa haya duplicado su volumen. Tras untar la masa y cubrirla con papel de hornear o con una toalla seca, coloque la masa en un lugar caliente y sin corriente de aire.
• La humedad puede causar problemas. Por esta razón, donde hay mucha humedad en el aire y en regiones altas (a gran altitud sobre el nivel del mar) es necesario hacer ajustes. Si el aire está muy húmedo, añada una cucharada más de harina para mejorar la consistencia de la masa. En especial en las regiones de gran altitud, hay que reducir la cantidad de levadura en aprox. 1/4 de cucharadita y también un poco el azúcar y/o agua o leche.
• El programa MASA es ideal para mezclar, amasar y compactar, permitiendo esto que la masa suba. Utilice el horno de pan para preparar esta masa. Usted puede después darle la forma deseada y hornearla según su receta.
• Cuando las recetas exigen una "superficie espolvoreada con poca harina", reparta 1 a 2 cucharadas de harina sobre la superficie. Quizá desee también espolvorear sus dedos o su rodillo para pasta con un poco de harina para poder trabajar mejor con la masa.

• Si la receta indica que la masa tiene que "reposar" o "subir", deje la masa trabajar dentro del equipo o en un lugar caliente, sin corriente de aire. La masa tiene que doblar su volumen, de otro modo no resultará un producto blando y delicado.
• Si la masa se encoge al trabajarse con el rodillo para pasta, déjela reposar aún cubierta durante algunos minutos antes de desenrollarla.
• Si Usted desea usar la masa más tarde, métala en una bolsa de plástico y póngala en el freezer.
• Tras 5 minutos de amasado, abra la tapa para comprobar la consistencia de la masa.
La masa debe tener el aspecto de una bola blanda y maleable. Si está demasiado seca, añada líquido. Si está demasiado húmeda, añada harina (cada vez 1/2 hasta 1 cucharada).

¿NECESITA AYUDA?

PREGUNTAS SOBRE CAPACIDAD Y OPERACIÓN

Pregunta 1

Cuando saco el pan del molde, sale también el amasador. ¿Qué debo hacer?

Antes de partir el pan, saque el amasador con una pinza plástica. Como el amasador no está unido fijo al molde, puede soltarse y salir agarrado al pan. Esto es normal.

Pregunta 2

¿Porqué sale mi pan a veces en la corteza lateral con residuos de harina?

En algunos casos la masa de harina puede quedar pegada al molde. Si esto ocurre, Usted puede comer el pan como siempre, o bien simplemente cortar esta parte de la corteza con un cuchillo bien afilado.

Pregunta 3

¿Por qué el aparato no amasa? Oigo que el motor funciona.

Quizá Usted no haya introducido bien el amasador o el molde. Introduzca siempre el molde correctamente y cuide de que quede bien encajado y en el fondo del aparato.

Pregunta 4

¿Cuánto tiempo dura hacer el pan?

En la página 15 puede ver los tiempos de regulación del programa.

Pregunta 5

¿Por qué no puedo utilizar el temporizador al hacer pan con leche fresca ?

La leche se pone mala si queda demasiado tiempo en el aparato. Por eso no se debe utilizar ingredientes frescos - como p. ej. huevos o leche - al trabajarse con la función de preselección.

Pregunta 6

¿ Por qué tengo que añadir los ingredientes por un orden determinado?

De esta manera el aparato puede mezclar los ingredientes revolviéndolos del modo más eficiente. Además esto impide que la levadura entre en contacto con el líquido, antes de mezclar la masa revolviéndola del modo correcto. Si se ha seleccionado el tiempo, entonces esto es muy importante.

Pregunta 7

Si programo el temporizador para la mañana siguiente, ¿por qué el aparato hace ruido por la noche?

El aparato tiene que empezar a preparar la masa cuando alcanza el punto de arranque del programa después de seleccionado el tiempo, para que la cocción del pan termine en punto. Durante la fase de amasamiento el motor trabaja produciendo ruido. Esto es normal y no significa que algo está averiado.

Pregunta 8

El amasador queda pegado al molde. ¿Cómo puedo sacar el amasador después de cocido el pan?

El amasador puede quedar "pegado" después de la cocción. Poniendo el amasador bajo agua corriente caliente, se despegará y Usted ya lo podrá sacar. Si sigue pegado, póngalo a remojar en agua caliente durante apróx. 30 minutos.

Pregunta 9

¿Puedo lavar el molde en el lavaplatos?

No. El molde y el amasador tienen que ser lavados a mano.

Pregunta 10

¿Qué pasa, si no saco el pan del molde después de la cocción?

Si Usted deja el pan cocido todavía una hora en el aparato después de terminada la fase de cocción, él se "mantiene caliente" y no se "pegará". Pero si Usted deja el pan en el aparato más tiempo que el tiempo que corresponde a la fase de conservar caliente, puede ocurrir que el pan se "pegue" debido al exceso de vapor que no pudo escapar. Si desea un resultado óptimo, saque el pan cocido del molde y déjelo enfriar sobre una rejilla.

Pregunta 11

¿Por qué sólo una parte de la masa está amasada? ¿Por qué la masa no ha quedado totalmente amasada?

Posiblemente la masa estaba muy pesada y muy seca. O quizá el amasador no estaba encajado correctamente en el molde. O quizá los ingredientes tampoco habían sido añadidos en el orden correcto.

Pregunta 12

¿Por qué el pan no ha subido?

Posiblemente la levadura estaba estropeada, quizá ya había excedido la fecha de vencimiento o Usted no ha añadido la levadura. Si la masa no se encuentra bien revuelta, también podrán ocurrir problemas con la subida del pan.

Pregunta 13

¿Por qué se ha limitado la selección del tiempo sólo a 13 horas? ¿Cuál es el tiempo de selección mínimo posible?

El tiempo máximo total de selección es de 13 horas, incluso el tiempo de preparación y el tiempo de cocción. Por ejemplo, la regulación 1 (regulación normal, baja) corresponde al tiempo de 3:20. Es decir, el inicio del programa es retardado por un periodo máximo de 9:40 horas. El tiempo de selección mínimo posible es de 10 minutos. El temporizador trabaja en intervalos de 10 minutos y puede ser ajustado antes del modo.

PREGUNTAS SOBRE INGREDIENTES Y RECETAS

Pregunta 14

¿Cómo sé cuándo puedo añadir las pasas, las nueces, etc. a la masa?

Un pitido le indica cuándo puede añadir las pasas, las nueces, etc. durante la segunda fase de amasamiento. Observación: Vea la tabla de los "Tiempos del proceso de cocción". Aquí podrá ver en que momento podrá añadir las nueces y las pasas.

Si estos ingredientes se encuentran en la masa durante la primera fase de amasado, se partirían.

Pregunta 15

¿Por qué sale mi pan muy húmedo del horno de pan? ¿Cómo puedo evitarlo?

La humedad del aire puede influenciar mucho la masa. Añada una cucharada más de harina. Se produce el mismo efecto en los lugares a gran altitud (gran altitud sobre el nivel del mar). Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita y reduzca también un poco el azúcar y/o el agua o la leche.

Pregunta 16

¿Por qué se forman burbujas arriba en el pan?

Esta formación de burbujas puede tener como causa el exceso de levadura.
Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita.

Pregunta 17

¿Por qué sube el pan y después se desinfla totalmente o en ciertos puntos presenta la forma de un embudo?

Posiblemente el pan ha subido demasiado. Para eliminar ese efecto, reduzca la cantidad de levadura y/o aumente la cantidad de sal.

Pregunta 18

¿Con mi horno de pan puedo hacer mis recetas preferidas de pan (pan corriente de levadura)?

Sí, pero tendrá que ir experimentando con las cantidades de los ingredientes, hasta lograr un resultado óptimo. Conozca primero su aparato y haga varios panes antes de empezar a experimentar. Nunca use cantidades superiores a la cantidad total de 4 copas de medición de ingredientes secos (incluida la cantidad de harina, avena, harina de avena, salvado). Utilice las recetas de este libro para aprender las proporciones entre los ingredientes secos y el líquido, y después determinar las cantidades correspondientes de levadura, azúcar, sal y aceite/manteca/margarina. Le recomendamos desarrollar sus propias recetas de pan tomando por base las recetas aquí presentadas, y sólo más tarde pasar a otras cosas. Oriéntese en la tabla "Tiempos del proceso de cocción".

Pregunta 19

¿Es importante que los ingredientes se encuentren a la temperatura ambiente, antes de ponerlos en el molde?

Sí, también al utilizarse la función de selección. (El agua tiene que estar a una temperatura entre 21°C y 28°C.)

Pregunta 20

¿Por qué salen los panes con altura y peso diferentes? El pan integral de trigo o el pan integral siempre salen más bajos. ¿Hago algo mal?

No, es normal que los panes integrales de trigo o los panes integrales sean más bajos y más pesados que los panes normales o los panes franceses. La harina integral de trigo o la harina integral es más pesada que la harina blanca, por eso los panes no suben tanto durante la cocción. Lo mismo ocurre con los panes que contienen frutas, nueces, avena y salvado.

Pregunta 21

¿Puedo preparar antes la levadura con agua?

No, la levadura tiene que estar seca y ser añadida a la harina en último lugar en el molde. Este paso es muy importante, cuando se trabaja con la función de preselección.

Pregunta 22

¿Por qué hay un agujero grande abajo en el centro del pan?

Este agujero es debido al amasador. A veces tiene un tamaño superior al normal.
La razón está en la masa, después de amasada por segunda vez, cae del lado donde está el amasador.

BUSCA DE AVERÍAS / FALLOS

CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
El pan se ha desinflado	
Demasiado líquido o el líquido estaba demasiado caliente.	Mida los ingredientes con exactitud. Los líquidos tienen que estar a una temperatura entre 21º C y 28º C.
No ha añadido sal, por eso el pan primero sube mucho y después se desinfla.	Mida los ingredientes con exactitud.
Ha añadido demasiada levadura.	Mida los ingredientes con exactitud. Si el problema sigue, reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita.
Demasiada humedad en el aire y temperaturas interiores y exteriores demasiado altas pueden hacer hinchar el pan acabando este por desinflarse.	Haga pan cuando haga más fresco durante el día. Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita o utilice los líquidos directamente de la heladera. No use la función de preselección del tiempo.
En especial en regiones altas (a gran altitud sobre el nivel del mar) el pan puede hincharse mucho y después desinflarse durante la cocción.	Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita.
Tapa abierta durante la fase de cocción.	Durante la fase de cocción no se puede abrir la tapa.
El pan no ha subido	
Ha añadido poca levadura.	Mida los ingredientes con exactitud.
La levadura ya era vieja o estaba inactiva.	Nunca use levadura con fecha de vencimiento no válida. Guarde siempre la levadura en un lugar fresco y oscuro.
Ha añadido poco azúcar.	Mida los ingredientes con exactitud.
Ha añadido demasiada sal, por eso la actividad de la levadura está reducida.	Mida los ingredientes con exactitud.
El agua estaba demasiado fría y mató los hongos de la levadura.	Los líquidos tienen que estar a una temperatura entre 21° C y 28° C.
Activar la levadura antes de iniciar el programa	Antes de iniciar el programa, cuide de que la levadura no esté en contacto con líquidos.

El pan está demasiado hinchado	
Demasiada humedad en el aire y temperaturas interiores y exteriores demasiado altas pueden hacer hinchar el pan.	Haga pan cuando haga más fresco durante el día. Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita o utilice los líquidos directamente de la heladera. No use la función de preselección del tiempo.
Demasiada levadura.	Mida los ingredientes con exactitud.
Demasiado líquido.	Mida los ingredientes con exactitud.
Los líquidos calientes aceleran la actividad de la levadura.	Los líquidos tienen que estar a una temperatura entre 21ºC y 28º C.
Demasiada harina o poca sal.	Mida los ingredientes con exactitud.
El pan está seco y muy duro	
No ha añadido líquido suficiente.	Mida los ingredientes con exactitud.
La fecha de vencimiento de la harina quizá estaba excedida, o quizá la masa estaba demasiado seca.	Si hay desequilibrio entre las cantidades secas/húmedas intente aumentar la cantidad de líquido en 1 cucharada.
El pan no está bien cocido, en el centro no está cocido	
Demasiada agua de la fruta fresca o de la fruta enlatada.	Deje escurrir siempre muy bien el agua de acuerdo con la indicaciones de la receta. Posiblemente tendrá que reducir un poco la cantidad de agua.
Grandes cantidades de ingredientes como p. ej., nueces, manteca, fruta seca, jarabes y granos hacen la masa pesada. Por eso el pan sube despacio y no llega a cocinar.	Mida los ingredientes con exactitud. No exceda nunca las cantidades indicadas en una receta.
El pan está demasiado tostado	
Demasiado azúcar.	Mida los ingredientes con exactitud.
Grado de tostado regulado muy alto.	Regule el grado de tostado para más claro.
El pan presenta grandes agujeros en su estructura	
El agua estaba demasiado caliente y mató los hongos de la levadura.	Los líquidos tienen que estar a una temperatura entre 21ºC y 28º C
Demasiada agua	Mida los ingredientes con exactitud.
Demasiada levadura	Mida los ingredientes con exactitud.
Demasiada humedad en el aire y temperaturas interiores y exteriores demasiado altas pueden aumentar la actividad de la levadura.	Haga pan cuando haga más fresco durante el día. Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita o utilice los líquidos directamente de la heladera. No use la función de preselección del tiempo.
El agua estaba demasiado caliente y mató los hongos de la levadura.	Los líquidos tienen que estar a una temperatura entre 21ºC y 28º C.

El pan no está cocido por fuera	
El pan ha quedado demasiado tiempo en el aparato y ha absorbido el agua condensada en el molde.	Si es posible, antes de terminar la fase de conservación del calor saque el pan del molde y déjelo enfriar.
Posiblemente el equilibrio entre los ingredientes húmedos/secos no era correcto.	Mida los ingredientes con exactitud.

H: Indicación HH en el display	
Temperatura demasiado alta en aparato.	Oprima la tecla de Paro. Saque el molde, deje la tapa abierta y espere hasta que el aparato se enfríe. Después de enfriado introduzca el molde otra vez, regule el programa y vuelva a iniciar el programa.

E:Indicación EE en el display	
El sensor térmico está averiado.	Llame al número del servicio técnico autorizado mas cercano a su domicilio.

Dificultad en sacar el pan del molde	
El pan está pegado al molde.	Antes de utilizarse el molde diariamente, engráselo con un poco de aceite. Lave el molde con agua caliente y seque éste muy bien. Engrase la parte interior del molde con aceite, manteca o margarina. Siga las instrucciones de la página 11 Trabajar con "Como trabajar con su horno de pan". Despuésde terminar el programa de cocción y desacar el molde del aparato, deje enfriar elpan 15 minutos en el molde, antes de sacarlo y ponerlo en una rejilla. Corte siempre el pan después de enfriar completamente tras 20-40 minutos.

CERTIFICADO DE GARANTIA

Electronic System *garantiza este producto de uso doméstico, por el término de (12) meses a partir de la fecha de compra, incluyendo dentro de este período el plazo legal de 3 meses, presentando este certificado de garantía y la factura fiscal original dentro del plazo antes mencionando. Esta garantía cubre todo defecto que pudiera producirse en el aparato y es válida únicamente en la República Argentina.*

Electronic System *asegura que este producto cumple con las normas de seguridad vigentes. Las condiciones de uso, instalación y mantenimiento necesarias de este equipo deberán hacerse siguiendo y respetando las especificaciones técnicas, instalación, indicaciones y consejos que se formulan en el Manual de Instrucciones que forma parte de esta garantía.*

La presente Garantía dejará de tener validez cuando:

a- La etiqueta de identificación y/o número de serie hubiera sido dañado, alterado o quitado.

b- La operación y/o instalación no hubiera sido efectuada cumpliendo estrictamente las indicaciones del manual de Instrucciones.

c- Hayan intervenido personas ajenas al Servicio Técnico Autorizado de la Firma.

d- No se presente la factura fiscal de compra, o la misma tuviera enmiendas y/o faltare la fecha de compra.

e- Se verifique que los daños fueron causados por cualquier factor ajeno al uso normal del aparato.

f- Se verifique que los daños fueron causados por deficiencias en la instalación eléctrica o por fluctuaciones en la tensión de alimentación originadas por las compañías de distribución eléctrica.

g- Se verifique que los daños fueron causados por fenómenos atmosféricos tales como inundaciones, terremotos, tormentas eléctricas.

h- Se verifique que los daños se hayan producido por el transporte después de la compra, golpes o accidentes de cualquier naturaleza.

Quedan excluidos de la presente garantía todo tipo de defecto estético tales como rayaduras, roturas o deterioro de las superficies expuestas.

En caso de falla del equipo, el consumidor podrá elegir el lugar más conveniente para la reparación. Indicados en listado adjunto, listado que forma parte de esta garantía. Cuando el examen realizado por nuestro Personal Técnico Autorizado sobre el producto y la documentación pertinente, determine que rigen los términos de la garantía, el mismo sera reparado sin cargo. El tiempo máximo de reparación será de 30 días hábiles contados a partir de la fecha de ingreso al servicio técnico, de no contarse con el repuesto, el tiempo máximo de reparación estará condicionado a las normas de importación de partes.

En el caso que ***Electronic System*** *o alguno de los Servicios Técnicos Autorizados determine la necesidad de trasladar el producto a taller, los gastos de flete, seguro o cualquier otro que deba realizarse para la ejecución del mismo regirán de acuerdo a lo que disponen las leyes 24.240 y 24.999.*

La instalación para su correcto funcionamiento será por cuenta del consumidor.

Esta garantía no cubre defectos o fallas ocasionadas por deficiencias en la instalación del equipo. ***Electronic System*** *no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudieran causar la mala instalación o uso indebido del equipo.*

"Este símbolo significa que este producto, es un aparato eléctrico o electrónico (AEEs), que contiene materiales o elementos que pueden ser peligrosos y/o contaminantes, y por ende sus residuos (RAEEs) se encuentran sujetos a una recolección selectiva con el objeto de preservar el medio ambiente y la salud humana"

Servicios Técnicos Autorizados de Capital Federal, Gran Buenos Aires y del interior del país

PROVINCIA	CIUDAD	TELEFONO	RAZON SOCIAL	DIRECCIÓN
Capital Federal	Balvanera (Once)	4372-6297	HTElectrónica (Once)	Tucumán 2063
Capital Federal	Balvanera (Once)	4304-4003 / 4305-1053	Servi-Ser	Av. Entre Ríos 973
Capital Federal	Caballito	4903-8983 / 6854	Electrotel" Suc. Caballito"	J.M.Moreno 287
Capital Federal	Coglhan	4545-7205	Epromac SRL	Av. Congreso 5092
Capital Federal	Congreso	4304-4003 / 4305-1053	Servi-Ser	Av. Entre Ríos 973
Capital Federal	Flores	4619-1631/ 1265	GMS Electrónica	Av. Juan Bautista Alberdi 3425
Capital Federal	Floresta	4619-1631/ 1265	GMS Electrónica	Av. Juan Bautista Alberdi 3425
Capital Federal	Liniers	4641-3120 / 4350	Liniers Service	Carhue 201
Capital Federal	Nuñez	4545-7205	Epromac SRL	Av. Congreso 5092
Capital Federal	Palermo	4832-6075 / 4776-2577	CIRVE	J.L. Borges 2290
Capital Federal	Parque Patricios	4304-4003 / 4305-1053	Servi-Ser	Av. Entre Ríos 973
Capital Federal	Saavedra	4545-7205	Epromac SRL	Av. Congreso 5092
Capital Federal	San Cristobal	4304-4003 / 4305-1053	Servi-Ser	Av. Entre Ríos 973
Capital Federal	San Telmo	4361-6538 / 0388 / 1758	Centro Técnico	Perú 1223
Capital Federal	Villa Devoto	4568-8800 / 4567-2591	Electroservice	Av. Lope de Vega 2691
Capital Federal	Villa Urquiza	4545-7205	Epromac SRL	Av. Congreso 5092
Capital Federal	Villa Pueyrredón	4545-7205	Epromac SRL	Av. Congreso 5092
Gran Buenos Aires	Adrogue	4264-6777 / 1544081822	Tecno Baires	El Churrinche 2450
Gran Buenos Aires	Avellaneda	4222-9095	Levotec SRL (Sur)	Av. Belgrano 860
Gran Buenos Aires	Avellaneda	4265-2001 / 4265-2229	Millennium Electr Serv	Avda.Gral.Guemes 364
Gran Buenos Aires	Bella Vista	4666-0817	Fast Electronica	Av. Mattaldi 1149
Gran Buenos Aires	Benavidez	4005-0133	Levotec SRL	Castelli 430
Gran Buenos Aires	Benavidez	4745-6730 / 4745 -0052	Service San Fernando	Av. Presidente Perón 435
Gran Buenos Aires	Berazategui	4256-3259	Electrónica Francia	Av. Mitre 2748
Gran Buenos Aires	Berazategui	4261-1550	Visión 13	Av. Rigolleau 2356 esquina 123
Gran Buenos Aires	Bernal	4252-5858	Electrónica Bernal	San Martín 432 Local 1 y 2
Gran Buenos Aires	Boulogne	4710-1141	Electrónica Leader	Bernardo de Irigoyen 727
Gran Buenos Aires	Burzaco	4264-6777 / 1544081822	Tecno Baires	El Churrinche 2450
Gran Buenos Aires	Carupá	4005-0133	Levotec SRL	Castelli 430
Gran Buenos Aires	Ciudadela	4658-4090	Setinel Haedo	Av. Pte. Peron 679
Gran Buenos Aires	Delta	4005-0133	Levotec SRL	Castelli 430
Gran Buenos Aires	Don Torcuato	4745-6730 / 4745 -0052	Service San Fernando	Av. Presidente Perón 435
Gran Buenos Aires	Don Torcuato	4741-8239	GRD Electrónica	Buschiazzo 1514
Gran Buenos Aires	Escobar	0348-4428163	S Téc Balanzat	B. de Irigoyen 309
Gran Buenos Aires	Ezeiza	4295-5544	Setinel Ezeiza	Paso de la Patria 601
Gran Buenos Aires	Florencio Varela	0810-9992288 / 4267-0818	Full Service	Belgrano 690
Gran Buenos Aires	Garin	0348-4428163	S Téc Balanzat	B. de Irigoyen 309
Gran Buenos Aires	Gerli	4222-9095	Levotec SRL (Sur)	Av. Belgrano 860
Gran Buenos Aires	Glew	0800-666-4330 / 420155	Tecnovisión	Obligado 198
Gran Buenos Aires	Gral. Pacheco	4005-0133	Levotec SRL	Castelli 430
Gran Buenos Aires	Gral. Pacheco	4745-6730 / 4745 -0052	Service San Fernando	Av. Presid Perón 435
Gran Buenos Aires	Grand Bourg	02320-439756	Lab Electrónico Spica	Av. El Callao 122
Gran Buenos Aires	Haedo	4658-4090	Setinel Haedo	Av. Pte. Peron 679
Gran Buenos Aires	Hudson	02229-440563 / 440620	La Data	Calle 53 Nro 2947 entre 129 y 130
Gran Buenos Aires	Hurlingham	4450-5447	Electrónica Tesei	Av. Pedro Diaz 1001
Gran Buenos Aires	Ing Maschwitz	0348-4428163	S Téc Balanzat	B. de Irigoyen 309
Gran Buenos Aires	Isidro Casanova	4669-5169	Gramar Electrónica	Paris 1750 Esquina Jean Jaures
Gran Buenos Aires	Ituzaingo	4661-3218	Audio CEP	Los Pozos 98
Gran Buenos Aires	José C. Paz	02320-426399 / 437040	Bobinados R y N	Compostela 605
Gran Buenos Aires	José Ingenieros	4658-4090	Setinel Haedo	Av. Pte. Peron 679
Gran Buenos Aires	J León Suarez	4720-9358	Edelectrónica	Av. Marquez 3204
Gran Buenos Aires	J León Suarez	4710-1141	Electrónica Leader	Bernardo de Irigoyen 727
Gran Buenos Aires	Laferrere	4457-2534	Servitel	Av. Luro 5706
Gran Buenos Aires	Lanus	4222-9095	Levotec SRL (Sur)	Av. Belgrano 860
Gran Buenos Aires	Llavallol	4298-9789	Telesound	Av. Gral Frias 2998
Gran Buenos Aires	L de Zamora	4244-0397 / 6640 / 6023	Electrotel	Italia 78
Gran Buenos Aires	L de Zamora	4292-1488	Serinel	H.Irigoyen 8201
Gran Buenos Aires	L de Zamora (Este)	4264-6777 / 1544081822	Tecno Baires	El Churrinche 2450
Gran Buenos Aires	Marmol	4264-6777 / 1544081822	Tecno Baires	El Churrinche 2450
Gran Buenos Aires	Martinez	4717-5313 / 6623 / 6026	JIMB S Tec SRL	Saenz Valiente 1802
Gran Buenos Aires	Matheu	0348-4428163	Serv Téc Balanzat	B. de Irigoyen 309
Gran Buenos Aires	Merlo	0220-4865938	El Taller	Juncal 297
Gran Buenos Aires	Merlo	0220-4824804	La Casa de la Electrónica	Av. Ricardo Balbin 813
Gran Buenos Aires	Merlo	0220-4827094 / 0220-4853124	Repuestodos	Hipolito Yrigoyen 1247
Gran Buenos Aires	Monte Grande	4295-5544	Setinel Ezeiza	Paso de la Patria 601
Gran Buenos Aires	Moreno	0237-4664790	Oestelab Electrónica	Intendente Asseff 85
Gran Buenos Aires	Morón	4628-6425 / 4629-6083	Electro Hogar (Morón)	Mendoza 23
Gran Buenos Aires	Morón	4629-4565 / 4627-5656	Servotronic Moron	Buen Viaje 1222
Gran Buenos Aires	Muñiz	4664-3646	Casa Paz	Presidente Perón 649
Gran Buenos Aires	Munro	4756-0234	Electrónica DJT	Gobernador Ugarte 3844
Gran Buenos Aires	Olivos	4799-1398 / 1945 / 4685	Electrotel (Olivos)	Dgo Faust Sarmiento 3562
Gran Buenos Aires	Palomar	4658-4090	Setinel Haedo	Av. Pte. Peron 679
Gran Buenos Aires	Paso del Rey	0237-4662470	ADR Componentes	Padre Varello 80
Gran Buenos Aires	Pilar	0230-4430443	GB Electronica SRL	Rivadavia 998
Gran Buenos Aires	Quilmes	4252-5858	Electrónica Bernal	San Martín 432 Local 1 y 2
Gran Buenos Aires	Quilmes	4256-3259	Electrónica Francia	Av. Mitre 2748
Gran Buenos Aires	Ramos Mejia	4656-0619 / 4464-0222	Electrotel	Belgrano 224
Gran Buenos Aires	Ramos Mejia	4656-1789	CIRVE	Avenida de Mayo 939
Gran Buenos Aires	S Ant de Padua	0220-4831528	Enatronic	Ayacucho 115
Gran Buenos Aires	San Fernando	4745-9834	C.P.J. Servicios	Presidente Perón 2102
Gran Buenos Aires	San Fernando	4005-0133	Levotec SRL	Castelli 430
Gran Buenos Aires	San Fernando	4745-6730 / 4745 -0052	Service San Fernando	Av. Presidente Perón 435
Gran Buenos Aires	San F Solano	4213-0902/1554	Fast Service	Calle 847 N° 2757
Gran Buenos Aires	San Isidro	4710-1141	Electrónica Leader	Bernardo de Irigoyen 727
Gran Buenos Aires	San Isidro	4747-4040	MC Zona Norte SRL	Avenida Centenario 1225
Gran Buenos Aires	San Isidro	4747-2285	Yoke Service	Martin y Omar 22
Gran Buenos Aires	San Justo	4651-4230 / 4484-2914	Auditel	Dr. A.Illia 2323
Gran Buenos Aires	San Justo	4484-1108	Central Service	Av. Santamaria 2789
Gran Buenos Aires	San Miguel	4667-4438	Skynet Reparaciones	Belgrano 910
Gran Buenos Aires	San Miguel	4664-1873	Electronica Dani	Concejal Tribulato 583

PROVINCIA	CIUDAD	TELEFONO	RAZON SOCIAL	DIRECCIÓN
Gran Buenos Aires	Temperley	4264-6777 / 1544081822	Tecno Baires	El Churrinche 2450
Gran Buenos Aires	Temperley	4298-9789	Telesound	Av. Gral Frias 2998
Gran Buenos Aires	Tigre	4005-0133	Levotec SRL	Castelli 430
Gran Buenos Aires	Turdera	4298-9789	Telesound	Av. Gral Frias 2998
Gran Buenos Aires	Victoria	4745-6730 / 4745 -0052	Serv San Fernando	Av. Presidente Perón 435
Gran Buenos Aires	Villa Adelina	4710-1141	Electrónica Leader	Bernardo de Irigoyen 727
Gran Buenos Aires	Villa Ballester	4769-5249 / 4767-2515	Servotronic V Ballester	J. Hernandez 3064
Gran Buenos Aires	Villa Martelli	4709-4066 / 1863	Garbo Gas	Laprida 4113
Gran Buenos Aires	Villa Tesei	4450-5447	Electrónica Tesei	Av. Pedro Diaz 1001
Gran Buenos Aires	Virreyes	4745-9834	C.P.J. Servicios	Presidente Perón 2102
Gran Buenos Aires	Wilde	4227-3666	Electronica Ned	Av. Mitre 6578
Buenos Aires	9 de Julio	02317-522756 / 422612	MC Electrónica	Salta 1861
Buenos Aires	A Gonz Chaves	02983-481475	BRE electrónica	America 970
Buenos Aires	A Gonz Chaves	02983-15547658	Electrónica Tho-Tob	Rivadavia 535
Buenos Aires	Arrecifes	02478-453610	Electrónica Krug	Santiago Pérez 164
Buenos Aires	Azul	02281-430795	Electrónica Buttafuoco	Bogliano 960
Buenos Aires	Berisso	0221-4614984 / 154884040	Electronica Bander	Calle 158 N° 1071
Buenos Aires	Bahía Blanca	0291-4523437	Electrónica D'Amato	Donado 540
Buenos Aires	Bahía Blanca	0291-4526509	Repuestolandia	Roca 505
Buenos Aires	Bahía Blanca	0291-154029385	S Téc Castelli	Undiano 214
Buenos Aires	Bahía Blanca	0291-4545460	Tecniservis Bahía	Angel Brunel 877
Buenos Aires	Baradero	03329-484321	Casa Mazzarella	Araoz 845
Buenos Aires	Bolivar	02314-15610888 / 425649	Total Audio	Avda. Gral Paz 125
Buenos Aires	Bolivar	02314-426353	Zaccardi Felix	Guemes 292
Buenos Aires	Campana	03489-423155	Electrónica Diaz	Avda. Ricardo Balbin 1068
Buenos Aires	Campana	03489-402830 / 03489-15514269	Emisor Electrónica	Becerra 746
Buenos Aires	Cañuelas	02226-421252	GyG Refrigeración	Del Carmen 1235
Buenos Aires	Cnel. Dorrego	02932-15638477	S Int en Refrigeración	San Martín 601
Buenos Aires	Cnel Pringles	02922-462245	Serv. Pringles	San Martín 780
Buenos Aires	Cnel Suarez	02926-424030 / fax 424030.	Refrigeración Polar	Lamadrid 1946
Buenos Aires	Chacabuco	02352-426918	Casa Dibello	Av. Garay 211
Buenos Aires	Chascomus	02241-425974	Cucci Gustavo Jose	Machado 60
Buenos Aires	Chivilcoy	02346-422698 / 02346-434017	Lab. S.T.	Brandsen 98
Buenos Aires	Delagarma	02983-481475	BRE electrónica	America 970
Buenos Aires	Dolores	02245-444300	Tauro Elect S.H.	Cramer 199
Buenos Aires	Gral. Rodriguez	0237-4850151	Oeste Color	Rivadavia 532
Buenos Aires	Junin	0236-4430670	Morganti Walter	Gral Paz 433
Buenos Aires	La Plata	0221-4516597	Cullari Refrigeración	Calle 65 n° 1076 e/ 16 y 17
Buenos Aires	La Plata	0221-4516021 / 4533618	Datos e hijo	Calle 68 N° 1532
Buenos Aires	La Plata	0221-4520180	Highvision Service	Calle 60 N° 1033 entre 15 y 16
Buenos Aires	Las Heras	0220-4770334	Tecnicentro SRL	Monteagudo 208
Buenos Aires	Lincoln	02355-15473755	Electrónica GB	Massey 413
Buenos Aires	Lincoln	02355-421816	Electrónica Lincoln	25 de Mayo 298
Buenos Aires	Los Toldos	02358-442550 / 442174	Bonamino Electrónica	Urquiza 1098 Esq. T. De Diaz
Buenos Aires	Luján	02323-438931	Electro Hogar (Luján)	25 de Mayo 280
Buenos Aires	Mar de Ajó	02257-421615	Mix Electrónica	Av. Libertador 1124
Buenos Aires	Mar de Ajó	02257-421750	Tauro Electrónica S.H.	Jorge Newbery 1434
Buenos Aires	Mar del Plata	0223-4735635	Casa Llopis	Perú 2834
Buenos Aires	Mar del Plata	0223-4721639 / 4729357 / 4720051	Central Service	Olazabal 2249
Buenos Aires	Mar del Plata	0223-4754075 / 4750375	Electrón	San Martín 3486
Buenos Aires	Mar del Plata	0223-4762244 / 155694147	Nova Service	Dorrego 1721
Buenos Aires	Mar del Plata	0223-4940723 / 0810-6665025	Toshimar	Bolivar 3056
Buenos Aires	Marcos Paz	0220-4770334	Tecnicentro SRL	Monteagudo 208
Buenos Aires	Mariano Acosta	0220-4892492	Electrónica Eder TV	Superi 605
Buenos Aires	Mercedes	02324-15576530	West Service	Calle 12 N° 1059
Buenos Aires	Miramar	02291-431987 / 423977	Cool System Electr	Calle 34 N° 1154
Buenos Aires	Navarro	0220-4770334	Tecnicentro SRL	Monteagudo 208
Buenos Aires	Necochea	02262-426134	Electrónica Camejo	calle 61 N° 1745
Buenos Aires	Necochea	02262-427141	Frechero Service	calle 52 n° 3825
Buenos Aires	Olavarria	02284-423818	Casa Xulux	Sargento Cabral 3258
Buenos Aires	Olavarria	02284-426484	Radio Orlando	9 de Julio 2657
Buenos Aires	Olavarria	02284-428807	SC TV	Hornos 3003
Buenos Aires	Pehuajó	02396-473849	Tecnovisión	Godoy 545
Buenos Aires	Pellegrini	02392-15489258	Electrónica Integral	Pueyrredón 356
Buenos Aires	Pergamino	02477-418000	El Service	Italia 70
Buenos Aires	Pinamar	02254-496224	Electrónica Pinamar	Del Lenguado 1318
Buenos Aires	Pinamar	02254-481888	La Casa de la Heladera	Del Mejgacho 1734
Buenos Aires	Punta Alta	02932-431980 / 15456273	Electrónica Sur	Urquiza 484
Buenos Aires	Ramallo	03407-422658	Martin Electrónica	Av. Savio 818
Buenos Aires	Ranelagh	02229-440563 / 440620	La Data	Calle 53 entre 129 y 130
Buenos Aires	San A de Giles	02325-443350	Electronica Multiseñal	Belgrano 157
Buenos Aires	San A de Giles	02325-440018	TV Service	Rawson 1231
Buenos Aires	San Ant de Areco	02326-454214	Laboratorio Avenida	Belgrano 343
Buenos Aires	San Nicolás	0336-4428955	SODO SRL	Av. Luis Viale 362
Buenos Aires	San Nicolás	0336-4432670	Electrónica Petrocelli	Garibaldi 672
Buenos Aires	San Nicolás	0336-4437496	Lerz Electrónica	Pellegrini 267 local 22
Buenos Aires	San Pedro	03329-425523	Electrónica Menisale	Mitre 1699
Buenos Aires	Sta Teresita	02246-502932	Tauro Electrónica S.H.	Avenida 41 Nro. 688
Buenos Aires	Tandil	02293-445286	Frijon Jose Luis	Montiel 1134
Buenos Aires	Tres Arroyos	02983-426845 / 15641171	Ctro de Reparaciones	Bolivar 230
Buenos Aires	Tres Arroyos	02983 426844	Americo Barcala	Av. Belgrano 725
Buenos Aires	Tres Lomas	02394-420055 / 420857 / fax: 420774	Electrónica Integral	9 de Julio 451
Catamarca	Catamarca	0383-4451498	Omicron SRL	San Martín 225

Consultas, información, venta de repuestos y accesorios: Jaramillo 3670 (C1430FBX) Capital Federal.
Horario de atención de lunes a viernes de 9:00 a 13 y de 14 a 17 Hs. Tel: (011) 4545-5005 / 4546-5005.

PROVINCIA	CIUDAD	TELEFONO	RAZON SOCIAL	DIRECCIÓN
Catamarca	Catamarca	0383-4474658	Tecno Electrón	Av. Güemes 173
Córdoba	Arroyito	03576-421289	Miguel Pisani	9 de Julio 368
Córdoba	Bell Ville	03537-425477	Electrónica Vieyra	Belgrano 334
Córdoba	Córdoba	0351-4737478	Audiocentro	Martín García 944
Córdoba	Córdoba	0351-4255999 / 4290700	Electrotel	Av. Pueyrredon 1083
Córdoba	Córdoba	0351-4222513	Electrónica Monti	Viamonte 1484
Córdoba	Córdoba	0351-4252642 / 152272851	Microcor	Igualdad Nro. 9 - Local 3
Córdoba	Córdoba	0351-5989900	ServihomeColon	Av. Colon 2578
Córdoba	Córdoba	0351-4714930	Terra Electrónica	Av. Juan B. Justo 3112
Córdoba	Córdoba	0351-1556606091	Fase Electrónica	Fray Luis Beltran 2629
Córdoba	Colonia Caroya	03525-422012	Taglaferri	Av. San Martin 42
Córdoba	Cosquin	03541-450552	Crisceger Electrónica	Tucuman 1219
Córdoba	Cruz del Eje	03549-15438206	Frio Todo	Pellegrini 2210
Córdoba	Dean Funes	03521-420713 / 15649574 / 15649229	Ingetronic	Independencia 51
Córdoba	Laborde	03534-15511358	Centralservice	Sarmiento 969
Córdoba	Laboulaye	03385-421219 / 15524490	AC Electrónica	Sarmiento 174
Córdoba	Laboulaye	03385-427866 / 421765 / 15593459	MTS Servicio Técnico	Ameghino 166
Córdoba	La Cumbresita	03546-447711 // 15477202 / 15490392	Servicentro Córdoba	José Adan 250
Córdoba	La Francia	03564-591144	JP Reparaciones	Belgrano 1714
Córdoba	Las Varillas	03533-420195	Centec	Tucuman 129
Córdoba	Las Varillas	03533-421151 / 425496 fax: 422088	Gerardo Luis Romero	Dean Funes 181
Córdoba	Morteros	03562-423314	Colohogar	Bv. 9 de Julio 1526
Córdoba	Rio Ceballos	03543-493000	JJC Servicio Técnico	Av. Sarmiento 217
Córdoba	Rio Tercero	03571-504727	Central Repuestos	Av. Gral. Savio 18
Córdoba	Rio Tercero	03571-423330	Service Omega	Homero Manzi 149
Córdoba	Rio Cuarto	0358-4623033	Electronica Capadli	Paunero 832
Córdoba	Salsipuedes	03543-493000	JJC Servicio Técnico	Av. Sarmiento 217
Córdoba	San Francisco	03564-435499 / 423316	Electrónica Nivoli Service	Gral Paz 123
Córdoba	San Francisco	03564-438436	Ochoa Jorge	Alberdi 61
Córdoba	S R de Calamuchita	03546-447711 / 15477202 / 15490392	Servicentro Córdoba	José Adan 250
Córdoba	S R de Calamuchita	03546-464300	VGB Informática	Comechingones 507
Córdoba	Villa Carlos Paz	03541-15676762 / 15669033	LMS Reparaciones	Urquiza 389 Esq. Solis
Córdoba	Villa Dolores	03544-420608	Rapi-Service TV	Ernesto Castellano 48
Córdoba	Villa Gral Belgrano	03546-447711 / 15477202 / 15490392	Servicentro Córdoba	José Adan 250
Córdoba	Villa Gral Belgrano	03546-464300	VGB Informática	Comechingones 507
Córdoba	Villa María	0353-452-3466	Video Centro Técnico	San Juan 1799
Corrientes	Corrientes	03794-431320	Electrónica del Litoral	España 770
Corrientes	Esquina	03777-15329804	Electrónica Burne	Constitución 427
Corrientes	Goya	03777-432402	Electrónica San José	Jose Gomes 1129
Corrientes	Paso de los Libres	03772-15635177	DiTony Elect e Informática	Yatay 2054
Corrientes	Santo Tomé	03756-15415387 / 15504994	AS Refrigeraciones	Ruben Loreiro N° 50
Chaco	Resistencia	03624-431925	DHCP Sistemas	Liniers 446
Chaco	Resistencia	03624-424257	Electronica Carlitos	Avda. Sarmiento 1285
Chaco	Roque S. Peña	03644-154408209	Electrónica Clemente	MAURICIO JAJAN N- 655
Chubut	C Rivadavia	0297-4474010	Televic	Alem 145
Chubut	Puerto Madryn	02804-459439	Center Electrónica	Sarmiento 588
Chubut	Rawson	02804-427073	Fagtron Electrónica	Brasil 253
Chubut	Trelew	02804-427935	Wirner	Ameghino 749
Chubut	Trelew	02804-427073	Fagtron Electrónica	Brasil 253
Entre Ríos	C del Uruguay	03442-427877	Capello TV	Justo J. de Urquiza 578
Entre Ríos	C del Uruguay	03442-429002	Electrans Reparaciones	Galarza 1182
Entre Ríos	Colón	03447-424312	On Electrónica	25 de Mayo 218
Entre Ríos	Concordia	0345-4214487	Service System	Montevideo 13
Entre Ríos	Crespo	0343-4951588	Electrónica MJC	Av. Belgrano 1426
Entre Ríos	Crespo	0343-4951863	Elec. Welzko	Rivadavia 922
Entre Ríos	Chajarí	03456-420898	STM (Serv Tec Murua)	Pablo de la Cruz 1033
Entre Ríos	Gualeguay	03444-426842	Service Caminos	Alarcón Muñiz 206
Entre Ríos	Gualeguay	03444-425049	Electro Repuestos	Islas Malvinas 370
Entre Ríos	Gualeguaychu	03446-428380	Electrónica San Juan	Santiago Diaz 22
Entre Ríos	Parana	0343-4219784	Ion Electronica	Gualeguaychu 410
Entre Ríos	Parana	0343-4241985	Refrig. J. Fernandez	Don Bosco 780
Entre Ríos	Parana	0343-4313056	Láser Electrónica	Pascual Palma 382
Entre Ríos	San José	0343-4710260	Service TV color	Cettour 1992
Entre Ríos	Viale	0343-154059997	Heintz Cristian Alberto	Jujuy 344
Entre Ríos	Victoria	03436-421783	Electrónica Quinti	Basualdo y 3 de Febrero
Entre Ríos	Victoria	03436-427474	M y D Electrónica	136 Viviendas B Fátima Sector 5 casa 8
Formosa	Formosa	0370-154541992	C.I.R.E.	Juan Jose Silva N° 491
Jujuy	Caimancito	03886-431812	UNIT	Tucumán 279
Jujuy	Fraile	03886-431812	UNIT	Tucumán 279
Jujuy	S.Salv de Jujuy	0388-4256847 / 4250749	Electrónica Sandoval	Av Parroco Marshke 528
Jujuy	S.Salv de Jujuy	0388-154308297	Walter Refrigeración	Fco. Ramoneda 913
Jujuy	Lib. S. Martín	03886-431812	UNIT	Tucumán 279
Jujuy	Perico	0388-4911696	Electrónica Pal-Color	Escolástico Zegada 46 B
Jujuy	S Pedro de Jujuy	03888-420969	Electrónica Coronel	Mitre 451
La Pampa	Gral Pico	02302-435241	Electronica LP	Calle 25 N° 1935
La Pampa	Gral Pico	02302-425047	Electrónica MD	Calle 20 N° 370
La Pampa	Santa Rosa	02954-563685 / 15448917	Audiovisión	Leandro N. Alem 133
La Rioja	Chilecito	03825-425313	Electroservicasas	Julian Amatte75
La Rioja	La Rioja	0380-4421048	Electrónica Doble G	8 de Diciembre 489
Mendoza	Godoy Cruz	0261-4249830 / 4244407	AR Taller Electromec	Belgrano 1845
Mendoza	Gral Alvear	02625-422295	Electrónica Fischer	Patricias Mendocinas 144
Mendoza	Guaymallen	0261-4322330 / 4323223 / 4311838	Cuántica SA	Avda. Mitre 46
Mendoza	Mendoza	0261-4255454	Anibal Astesiano	Suipacha 550
Mendoza	Mendoza	0261-4231270	O'Donell Concept Service	Perú 1773
Mendoza	Mendoza	0261-4290528 / 4236013 / 4236019	Auto Audio	Colon 451
Mendoza	Mendoza	0261-4299974 / 4294226	Delta Electrónica	Montecaseros 2043
Mendoza	San Rafael	02604-447655	Servetel Electrónica	Segovia 55
Mendoza	Tunuyán	02622-422498	Costa Electrónica	Sarmiento 227
Misiones	El Dorado	03751-423275	Electrónica Ryser	Carlos María de Alvear 638
Misiones	El Dorado	03751-424014 / 423043	Tele-Son	Polonia 24
Misiones	Jardín América	03743-460195	Electro Service	Av. Libertad 593
Misiones	Leandro N. Alem	03754-421236	Electronica Megatones	C. de Obligado 247
Misiones	Obera	03755-15650857	Serintel	G. RUFF 805 y Gral. Villegas
Misiones	Posadas	03764-425921	Electrónica CEJO S.H.	Av Lopez Torres 2623
Misiones	Posadas	03764-440076	Integral Reparaciones	Av. Santa Catalina 3963
Misiones	Puerto Iguazú	03757-425576	Climarco	Artigas 127
Misiones	Puerto Rico	03743-421318	Casa Rodriguez	Alte Brown 75
Neuquén	Neuquén	0299-443-2542	Electronica Valencia	Jujuy 78
Neuquén	Neuquén	0299-4782300 / 15637548	Electro Power	Kennedy 70
Neuquén	Neuquén	0299 - 4431489 / 4434855	Gatti Electrónica	Julio A Roca 1124
Neuquén	Neuquén	0299-4475343	Red de S Integ NTECH	Luis Beltrán 1332
Neuquén	S M de los Andes	02972-425155	Zener Electronica	Elordi 614
Neuquén	SJVde Los Andes	02972-428034	Polo Sur Reparaciones	Weber 520
Neuquén	V La Angostura	02944-495179	Soluciones Técnicas	Las Fucsias 331
Neuquén	Villa Traful	02944-495179	Soluciones Técnicas	Las Fucsias 331
Rio Negro	Cipolletti	0299-4779127 / 15637548	Electro Power	Kennedy 70
Rio Negro	General Roca	02984-433178	Centro Integ de Elect	Brasil 1010
Salta	Salta	0387-4317674	Amec SH Elect Center	Gral Alvarado 920
Salta	Salta	0387-4310746	Tekno Service	Lerma 489
Salta	Tartagal	03873-425617	Electronica Norte	9 de Julio 652
San Juan	Rawson	0264-4287383	Electrónica Centro	Ingeniero Krause (Sur) N° 4455
San Juan	San Juan	0264-4211531	Electrónica Centro	Salta (Sur) N° 527
San Juan	San Juan	0264-4203347	Electronica Navarro	Av. Córdoba 848 (o)
San Juan	San Juan	0264 - 4216503	M y Pservicios	Faucho 101 (Oeste)
San Luis	Merlo	02656-476466	Electrofac	Los Almendros 255
San Luis	Merlo	02656-474206	Tecdabal	Coronel Mercau 971
San Luis	San Luis	02664-420842	Electrónica Laser	Lavalle 1498
San Luis	San Luis	02664-351369	Electrónica Nico	Av. España 831
San Luis	V. Mercedes	02657-422980	Electrovisión	Pringles 379
San Luis	V. Mercedes	02657-430599	Cuyo Auto Radio	Europa 472
Santa Cruz	Rio Gallegos	02966-436539	S Tec Los inmigrantes	Barrio Los Alamos Manz 89 Lote 9
Santa Fe	Armstrong	03471-490360	Centro Electrónica	Fischer 330
Santa Fe	Cap. Bermudez	0341-4916332	Laboratorio de Video	San Lorenzo 2971
Santa Fe	Casilda	03464-423026 / 425125	Germán V Electrónica	San Martín 2420
Santa Fe	Firmat	03465-423562	Agustin Ardiaca	Castelli 1679
Santa Fe	Galvez	03404-482156 / 154637075	Cerioti Electrónica	España 1027
Santa Fe	Las Toscas	03482-492377 / 15443243 fax: 03482-492529	Electrónica Cussit	Calle 15 Nro. 446
Santa Fe	Llambi Campbell	03497-15481938	Electricidad Mikesi	2 de Abril 439
Santa Fe	Rafaela	03492-420094 / fax: 420094	Mundo Eléctrico	E. Salva 548
Santa Fe	Reconquista	03482-429398	Electrónica Cargneluti	Amenabar 1364
Santa Fe	Reconquista	03482-424493 / 15419851	S Tec Reconquista	San Martín 1520
Santa Fe	Rosario	0341-4340380	Electrónica Total	Pte. Perón 6001
Santa Fe	Rosario	0341-421-7700/7222/7447	Electrotel	Italia 1320
Santa Fe	Rosario	0341-4260769 / 4263328	Simatic	Paraguay 1374
Santa Fe	Rufino	03382-15466985	Electrónica Pixel	Colón 490
Santa Fe	San Guillermo	03562-15453018	Refrigeración CHG	Avenida Gral. Roca 405
Santa Fe	San Lorenzo	03476-424456	Electrónica Centro	Av. San Martín 1465
Santa Fe	Santa Fe	0342-4527287	Electrónica Siglo XXI	Av. Aristóbulo del Valle 4554
Santa Fe	Santa Fe	0342-4603248	Electro TV	Talcahuano 7301
Santa Fe	Santa Fe	0342-4533563 (lineas rot)	Litoral Service S.R.L.	9 de Julio 2785
Santa Fe	Santa Fe	0342-4891088	Santa Fé Electrónica	Blas Parera 9282
Santa Fe	Santa Fe	0342-4841001	Total Service	Av. Facundo Zuviría 5321
Santa Fe	Santa Fe	0342-4890729 / 15446165 8	Mundo Split	Juan Diaz de Solis 2640
Santa Fe	Santo Tomé	0342-4751528/ 5368-9459 fax: 53682100 int 9459	Electrónica Siglo XXI	Falucho 2201
Santa Fe	Sunchales	03493-422314	JV Service Oficial	Alberdi 189
Santa Fe	Venado Tuerto	03462-463587 / 463588	Aconcagua Electrónica	Mitre 501
Santa Fe	Venado Tuerto	03462-423621 / 15602198	Repuestogar	San Martín 1060
Santa Fe	Venado Tuerto	03462-424061	Telemar S.H.	H.Irigoyen 1512
Santa Fe	Venado Tuerto	03462-463548	Electrónica Degiovanini	H.Irigoyen 1289
Sgo del Estero	Quimili	03843-422598	Emacomunicaciones	Belgrano 320
Sgo del Estero	Sgo del Estero	0385-4213872 / 4223755	Ing Raúl Barchini	Rivadavia 833
Sgo del Estero	Sgo del Estero	0385-4219989	Electrovision	Luis Pintos 25 B. Autonomía
Tucumán	Concepción	03865-424666	Electrónica AG	Lamadrid 290
Tucumán	Concepción	03865-421202	Telectronic	Belgrano 268
Tucumán	S M de Tucumán	0381-4229078	Edu Mag SRL	M. Avellaneda 129
Tucumán	S M de Tucumán	0381-4306330	Electrónica Rojas	Jose Colombres 156
Tucumán	S M de Tucumán	0381-4363816	Electro NOA	Chiclana 1350
Tucumán	S M de Tucumán	0381-4330128 / 4238086	J&L Electrónica	Av. Belgrano 1798
Tucumán	S M de Tucumán	0381-4331776	Service Chiclana	Av. Colón 278

ATMA

Importa, Distribuye y Garantiza

Electronic System

Roque Pérez 3650 - C1430FBX
Cap. Fed. - República Argentina

www.atma.com.ar

HECHO EN CHINA

Para ser llenado por la casa vendedora

Adquirido en: .....

Domicilio: .....

Localidad: .....

Fecha de compra: / /

Factura Nº.....

Nombre del

comprador:.....

SELLO Y FIRMA DE LA
CASA VENDEDORA

ATMA